CE

Bartscher

120.792

V2/0911

Mantenha este manual de instruções pronto a ser utilizado com o produto!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informações gerais
1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contem informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referencia.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho. Para alem das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Simbologia

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.

 ATENÇÃO!

Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.
Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.

 ATENÇÃO ! Perigo de choque electrico

Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico. Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.

 CUIDADO!

Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.

 NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.

 ATENÇÃO! Superfície exterior quente!

O símbolo avisa sobre a superfície quente do aparelho durante o seu funcionamento. Se o aviso for ignorado, podem acontecer queimaduras!

1.3 Garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia. Em caso de duvidas deve contactar o fabricante.

 NOTA!

Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho.
O fabricante não se responsabiliza por qualquer danificação ou mau funcionamento resultante do não seguimento das instruções.

O manual de instruções deve ser mantido perto do aparelho, facilmente acessível a qualquer utilizador do aparelho. É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contem textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.

 NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade.
Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.
Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.
Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Alem disso, qualquer capitulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para alem das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.

CUIDADO!

- O aparelho não se destina ao uso por pessoas com habilidade física, sensorial ou mental reduzida (incluindo crianças) ou pessoas com pouca experiência e/ou conhecimento insuficiente, a não ser que as mesmas estejam sob supervisão da pessoa responsável pela sua segurança ou tenham recebido por parte da mesma instruções relativas ao uso do aparelho.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância, para ter a certeza, de que não brincam com o aparelho.
- Preserve este manual de instruções. Se emprestar ou vender o aparelho a terceiros, o manual deve seguir junto.
- Qualquer utilizador deve respeitar as regras deste manual bem como as normas de segurança.
- O aparelho é para uso exclusivo no interior.

2.3 Uso destinado

A segurança só e garantida quando o aparelho é usado para o fim a que se propõe.

Qualquer intervenção técnica, montagem ou manutenção deve ser feita pelo serviço técnico especializado.

O forno a baixa temperatura serve **apenas** para os seguintes **métodos de preparação dos seguintes pratos**:

- assar, acabar de cozer e manter em temperatura quente carnes, peixes, etc. (frescos ou congelados);
- aquecer pratos arrefecidos ou profundamente congelados.

 CUIDADO!

Nunca use o aparelho com outro fim que não seja o adequado.

O fabricante ou as autoridades responsáveis não aceitam reclamações, sobre possíveis danos causados pelo uso inadequado do aparelho.

O utilizador é responsável por esses danos.

3. Transporte, embalagem e armazenamento
3.1 Controle na entrega

Ao receber o aparelho verifique se está completo e não danificado.

Em caso de danos visíveis não aceite ou só com reservas. Assinale os danos na nota de entrega. Apresente em seguida a reclamação.

Danos não visíveis devem ser imediatamente declarados, uma vez que as queixas só são atendidas durante o período estabelecido para as reclamações.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.

Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue pais. Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem*.*

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

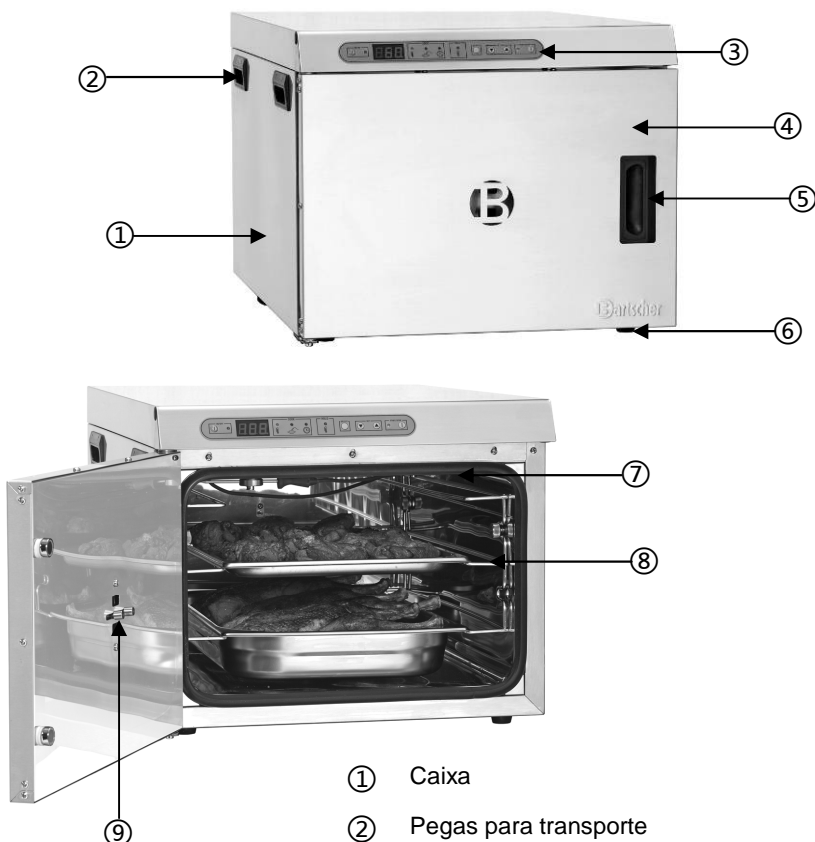
3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Dados técnicos

4.1 Especificação dos elementos do aparelho

① Caixa

② Pegas para transporte

③ Painel de comando

④ Porta com fechadura magnética

⑤ Pega da porta

⑥ Pés reguláveis

⑦ Câmara de cozedura

⑧ Trilhos removíveis

⑨ Dispositivo desumidificador

4.2 Especificações técnicas

Nome	**Forno a baixa temperatura**
N° de encomenda:	**120.792**
Material:	aço inoxidável
Potência de instalação:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Âmbito de temperatura:	30°C - 110°C
Dimensões:	largura 505 x prof. 715 x altura 415 mm
Distância entre os trilhos:	80 mm
Peso:	25 kg
Acessórios:	conjunto de 2 trilhos que possibilitam o uso de duas chapas com a dimensão de 600 x 400 mm

Sujeito a alterações técnicas!

5. Instalação e uso

5.1 Instruções de segurança

ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

Nunca desligue da tomada puxando o fio eléctrico.

O cabo eléctrico não deve tocar objectos quentes.

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.

ATENÇÃO! Superfície quente!

Durante a utilização do aparelho alguns dos seus elementos ficam muito quentes. Para evitar a queimadura, não deve tocar-se nas partes quentes!

- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.
- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.

- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Durante o seu funcionamento o aparelho não pode ser deslocado nem girado.

 ATENÇÃO ! Perigo de choque eléctrico!

O aparelho pode provocar ferimentos se for mal instalado!

Antes de instalar verifique se a corrente local é compatível com o aparelho (consulte a tabela).

Ligue o aparelho somente em caso de compatibilidade!

As regras de segurança devem ser respeitadas!

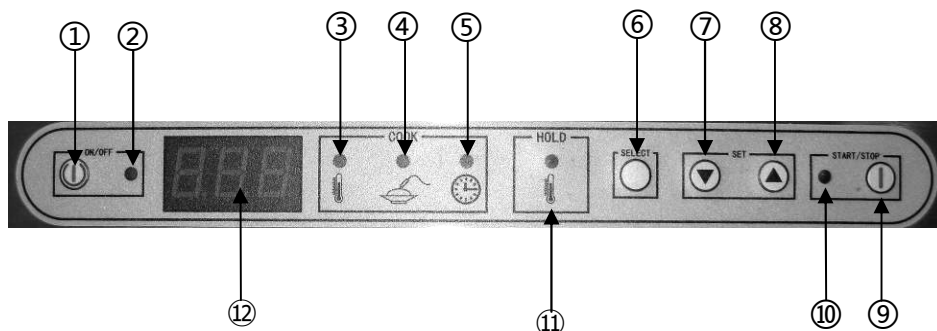
5.2 Instalação e ligação

- Desembalar o aparelho e eliminar todo o material de embalagem.
- Coloque o aparelho em local seguro, plano que suporte o seu peso e seja estável.
- **Nunca** coloque o aparelho sobre uma superfície inflamável (ex. toalha de mesa, etc.).
- **Não** coloque o aparelho perto de fogo, aquecedores ou outras fontes de calor.
- O aparelho não foi desenhado para ser incorporado nem para instalação em linha.
- Deve manter-se uma distância mínima de 10 cm das paredes combustíveis ou de outros objectos.
- Nunca deve colocar-se o aparelho no chão.
- Após colocar o aparelho deve tirar-se a folha de protecção da caixa exterior do aparelho.
- O circuito eléctrico na tomada tem que estar protegido com pelo menos 16A.
  O aparelho deve ser ligado apenas directamente à tomada na parede; não pode usar-se distribuidores ou tomadas múltiplas.
- O aparelho deve ser colocado de forma a ter um acesso fácil à tomada eléctrica e se for necessário poder desligar o aparelho rapidamente da corrente eléctrica.

5.3 Utilização

Antes da primeira utilização

- Lavar o aparelho com água quente e com um detergente suave.
- **Nuna** deve usar-se meios de limpeza corrosivos ou com lixívia.
- Aquecer o aparelho sem os pratos durante uns 30 minutos com a temperatura de 100 °C. Durante o primeiro aquecimento pode sentir-se um cheiro desagradável, que deve-se à isolação e que termina com as próximas utilizações.

Funções do visor e dos botões no painel de comando

① Interruptor **ON/OFF**

② Lâmpada de controle de ligação à rede

③ Lâmpada LED de controle de temperatura

④ Lâmpada LED de controle da temperatura interior do prato

⑤ Lâmpada LED de controle do tempo de assadura

⑥ Botão **SELECT** para escolha de função

⑦ Redução dos valores configurados

⑧ Aumento dos valores configurados

⑨ Botão **START/STOP**

⑩ Lâmpada de controle de funcionamento do aparelho

⑪ Lâmpada LED de controle de função de manutenção de calor **HOLD**

⑫ Visor

Configuração

O aparelho vem equipado com **três funções**:

- **Função COOK:** para assar em temperaturas baixas e para dar a cozedura final numa temperatura máx. de 110 °C.
- **Cozedura com função de medição da temperatura interior do prato:** cozedura precisa dos produtos alimentares.
- **Função HOLD:** para manter os pratos quentes numa determinada temperatura.

Função COOK

- Premir o interruptor **ON/OFF.** A lâmpada de controle de ligação à rede ao pé do botão acende-se e indica, que o aparelho está ligado à corrente eléctrica e que encontra-se em modo de trabalho Standby.
- A lâmpada de controle LED de temperatura acende-se e pode seleccionar-se a **temperatura** pretendida no âmbito de 0 °C a 110 °C com os botões ▼ ou ▲.
- Premir o botão **SELECT** para passar para o seguinte etapa de configuração.
- Após configurar a temperatura pode escolher-se o **tempo de cozedura** com a função de configuração do tempo (até 9 horas e 59 minutos). Acende-se a lâmpada LED de controle do tempo de cozedura.
- Após configurar o tempo de cozedura, deve premir-se o botão **START/STOP**.

Cozedura com função de medição da temperatura interior do prato

- Se quisermos trabalhar com a função de medição da **temperatura interior do prato**, configuramos a temperatura interior do prato pretendida até aos 110°C.
- Durante a cozedura com a função de medição da temperatura interior do prato não é necessário verificar a configuração do tempo, pois o tempo de cozedura depende da temperatura interior do prato.
- Após configurar da temperatura interior do prato, deve premir-se o botão **START/STOP**.

Função HOLD

- Para configurar esta função deve premir-se o botão **SELECT** até ao momento em que acender-se a lâmpada LED de controle da função de manutenção no calor **HOLD**.
- Introduzir a temperatura pretendida e premir o botão **START/STOP**.
- O aparelho aquece até obter a temperatura configurada e mantém a mesma temperatura até ao momento em que terminar o tempo seleccionado.
- Na fase de manutenção dos pratos cada 4 segundos o visor indica tanto a temperatura configurada tal como a temperatura medida dentro da câmara de cozedura.

NOTA!
Todas as configurações de temperatura na câmara de cozedura, do tempo de assadura, da temperatura interior do prato podem ser alteradas a cada momento de funcionamento do aparelho com os botões ▼ ou ▲.

Desligamento do aparelho

- Para interromper a fase de cozedura deve premir-se o botão **START/STOP**. Após interromper o funcionamento do aparelho todos os parâmetros do aparelho indicados (temperatura da câmara de cozedura, a temperatura interior do aparelho, o tempo) voltam ao **„0“**.

Acessórios adequados

- Deve usar-se **chapas** adequadas **(600x400 mm)** ou **um recipiente 1/1 GN** para manter carnes, peixes, legumes quentes (não deve colocar-se no aparelho **couve-flor**, pois a couve-flor escurece rapidamente).
- Para preparar bifes deve usar-se a **grelha**. Inserir a chapa ou o recipiente GN por baixo da grelha para juntar o molho.

Aparelho desumidificador

O aparelho vem equipado com um dispositivo desumidificador ao pé da porta, dentro do aparelho. Com este aparelho pode regular-se a humidade dentro do aparelho.

← **dispositivo desumidificador aberto**

O dispositivo desumidificador deve ser aberto para eliminar a humidade que acumulou-se como resultado do prato preparado (por exemplo bife à milanesa, croquetes, etc.).

← **dispositivo desumidificador fechado**

O aparelho desumidificador deve permanecer fechado se a humidade do prato preparado deve ser mantida dentro da câmara de cozedura como por exemplo no caso de carne de vaca assada, para evitar a sua secagem.

Indicações práticas

CUIDADO!

A condição básica durante cada preparação de pratos é a utilização sempre de produtos alimentares frescos!

NOTA!

Os dados mencionados abaixo são apenas valores estimativos para a preparação de pratos. Podem ser alterados conforme as necessidades ou desejos.

Assadura em baixa temperatura ou cozedura final de carne

A carne deve ser estufada durante 15 minutos num forno de convecção e vapor numa temperatura de 130℃ e com 100 % de humidade e no s egundo etapa de preparação deve ser preparada durante 5 minutos sem humidade e numa temperatura de 200 ℃. Seguidamente a carne deve ser colocada sobre a grelha e colocada no forno a baixa de temperatura aquecido. Introduzir a sonda de temperatura interior dentro do prato assado e configurar a temperatura interior do prato pretendida. A temperatura da câmara de cozedura deve ser neste caso 10℃ mais ba ixa do que a temperatura interior do prato. Encher o recipiente GN por baixo da grelha com água até apróx. 2 cm.

Prato	Respectivos acessórios	Temperatura interior	Tempo de assadura em horas	Dispositivo desumidificador
Carne de vaca assada	Recipiente GN + grelha	82℃	10 – 15	fechado
Carne de vaca assada em slamoura	Recipiente GN + grelha	82℃	10 – 15	fechado
Carne de porco assada	Recipiente GN + grelha	82℃	10 – 15	fechado
Veado assado	Recipiente GN + grelha	78℃	8 – 14	fechado
Pernil de corneiro assado	Recipiente GN + grelha	72℃	8 – 12	fechado
Perú assado	Recipiente GN + grelha	72℃	6 – 10	fechado

Pratos estufados em molho

Os pratos em geral devem ser assados em recipientes GN com uma altura de 40 mm, onde encontra-se o molho da carne. O goulash, ragu de todos os tipos devem ser primeiro cozidos num forno de convecção e vapor durante 5 minutos numa temperatura de 130℃ e com humidade total, seguidamente no segu ndo etapa de cozedura devem ser cozidos durante 5 minutos numa temperatura de 200℃ e sem humidade. No final deve juntar-se o molho ao prato e tapar o recipiente com uma tampa.

Configurar a temperatura no forno a baixa temperatura em 80℃, e o tempo de cozedura em 9 horas e 59 minutos. Após terminar o tempo de assadura deve verificar-se se o prato está pronto e eventualmente aumentar o tempo de cozedura. Os tempos apresentados são apenas uma estimativa que dependem da qualidade, mas também do tamanho do prato preparado.

Prato	Respectivos acessórios	Temperatura de assadura	Tempo de assadura em horas	Dispositivo desumificador
Goulash	Recipiente GN	82℃	10 – 12	fechado
Ragu	Recipiente GN	82℃	10 – 12	fechado
Língua	Recipiente GN	82℃	10 – 14	fechado
Peito de vaca	Recipiente GN	82℃	10 – 16	fechado

Cozedura final dos pratos assados por pouco tempo com temperatura interior

NOTA!

Uma boa preparação (fritura em alta temperatura numa frigideira) é uma condição de bons resultados.

Tipo de carne	Prato	Temperatura interior
Porco	Filete (peça)	60℃
	Costeleta (inteira)	72℃
Vaca	Roastbeef rare	48℃
	Medium	53℃
	Well done	75℃
Vaca	Filete rare	48℃
	Filete medium	53℃
	Filete well done	75℃
Bovino	Filete (peça)	53℃
Cordeiro	Lombo	53℃
Comber de veado	Com osso	60℃

Manutenção dos pratos quentes

Deve respeitar-se o tempo estimativo de manutenção dos pratos quentes indicado. A ultrapassagem do tempo indicado (por exemplo no caso de peixes) pode levar à coagulação da proetína do sangue e à secagem do prato, por isso o peixe não deve ser mantido no calor durante mais do que 2 horas. Se for possível os peixes devem ser preparados com mais frequência.

Com a temperatura abaixo dos 72℃ deve tomar-se not a para que os pratos não fiquem demasiado tempo no calor para garantir a segurança higiénica (de acordo com HACCP).

NOTA!
Os valores estimativos foram indicados para pratos já preparados!

Assadura breve	**Temperatura**	**Tempo máx. em horas**	**Dispositivo desumidificador**
Costeleta	82℃	2	aberto
Cordon bleu	82℃	2	aberto
Bife de porco	75℃	2	aberto
Peito de frango	75℃	2	aberto
Peito de pato	72℃	2	aberto
Pé de pato	82℃	2	aberto

Pedaços de carne	**Temperatura**	**Tempo máx. em horas**	**Dispositivo desumidificador**
Rosbife	62℃	3	aberto
Filete de vaca Wellington	62℃	1	aberto
Filete	62℃	1	aberto
Coxa / comber de veado	62℃	2	aberto
Cordiero real	62℃	1	aberto
Carne de porco assada	74℃	3	fechado
Carne de ombro	74℃	3	fechado
Paté	74℃	3	fechado
Rolo de carne	74℃	3	fechado
Peito de carne de vaca	80℃	3	fechado
Carne de vaca cozida	80℃	3	fechado
Carne de vaca assada	80℃	3	fechado

Produto	Temperatura	Tempo máx. em horas	Dispositivo desumidificador
Legumes (sem couve-flor, pois a couve-flor escurece facilmente)	90℃	1	fechado
Arroz	90℃	2	fechado
Massa	90℃	1 ½	fechado
Gratinado	90℃	2	aberto
Casseroles	90℃	2	aberto
Croquetes, batatas assadas	90℃	1 ½	fechado

6. Limpeza e manutenção
6.1 Conselhos de segurança

- Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!!!) e que arrefeceu.
- Não use produtos ácidos e não deixe que agua entre no aparelho.
- Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em agua ou outros líquidos.

 CUIDADO!

O aparelho não esta preparado para ser lavado com jactos de agua. Por isso não deve usar agua à pressão para limpar o aparelho!

6.2 Limpeza

- O aparelho deve ser lavado após cada assadura.
- Tirar os trilhos, as grelhas e os recipientes GN do aparelho para lavá-los.
- Deixar o aparelho arrefecer e passar a câmara de cozedura com um pano macio e húmido.
- Lavar os trilhos, as grelhas e os recipientes GN com um detergente suave e com água quente.
- **Nunca** deve lavar-se o aparelho com meios de limpeza agressivos, corrosivos ou com lixívia.
- Nunca deve usar-se raspadores de aço para a lavagem.
- Após terminar a lavagem deve usar-se um pano macio e seco para secar e polir a superfície.

6.3 Conselhos de segurança durante a manutenção

- o Verifique periodicamente se o cabo de alimentação não está danificado. Nunca utilizar o aparelho se o cabo estiver danificado. Se o cabo estiver danificado, tem que ser trocado pelo serviço ou por em electricista qualificado, para evitar qualquer perigo.
- o Quando encontrar danos ou falhas contacte o nosso agente ou o serviço de apoio ao cliente. Deve tomar-se atenção às indicações relativas à solução de problemas no ponto 7.
- o Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando pecas e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**

7. Possíveis problemas

Problema	Causa	Solução
Não pode ligar-se o aparelho ou o aparelho desliga-se sem alguma causa visível.	• A ficha está mal inserida na tomada • O fusível da corrente eléctrica desligou a alimentação	• Tirar a ficha e inserí-la de forma correcta na tomada • Verificar o fusível, ligar o aparelho a outra tomada
O tempo de assadura e a temperatura foram configurados, o botão START/STOP foi premido, mas o aparelho não aquece	• Ligou-se o termóstato de segurança • O elemento de aquecimento está danificado • O comando electrónico está danificado	• Tirar a ficha, deixar o aparelho alguns minutos para arrefecer, seguidamente iniciá-lo novamente • Contactar o vendedor • Contactar o vendedor
No visor aparece a mensagem EE1	• Foi interrompida a ligação da sonda de temperatura da câmara de cozedura • A sonda de temperatura da câmara de cozedura está danificada • O comando electrónico está danificado	• Contactar o vendedor • Contactar o vendedor • Contactar o vendedor

Problema	Causa	Solução
No visor aparece a mensagem EE2	• Foi interrompida a ligação por ficha da sonda de temperatura interior do prato • Sonda da temperatura interior do prato danificada • O comando electrónico está danificado	• Verificar a ligação à corrente • Contactar o vendedor • Contactar o vendedor
Apesar da porta estar fechada, escorre água da câmara de cozedura	• O selo da porta está danificada • A fechadura magnética está danificada	• Contactar o vendedor • Fixar os imãs

Os casos mencionados acima apenas têm um carácter exemplar e devem servir como ponto de orientação. No entanto se algum dos problemas mencionados ou problemas afins ocorrerem, o aparelho deve ser imediatamente desligado e não deve ser usado. Para verificar o aparelho e proceder com o seu arranjo deve contactar-se o serviço especializado ou o vendedor.

8. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.

ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.

NOTA!

Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120